EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: Mauricio Andres Fernandez Yepes

Número de contrato: Nº CO1.PCCNTR. 5779214

Periodo: JUNIO de 2024

Supervisor de contrato: HECTOR HERNAN LOPEZ MENDEZ

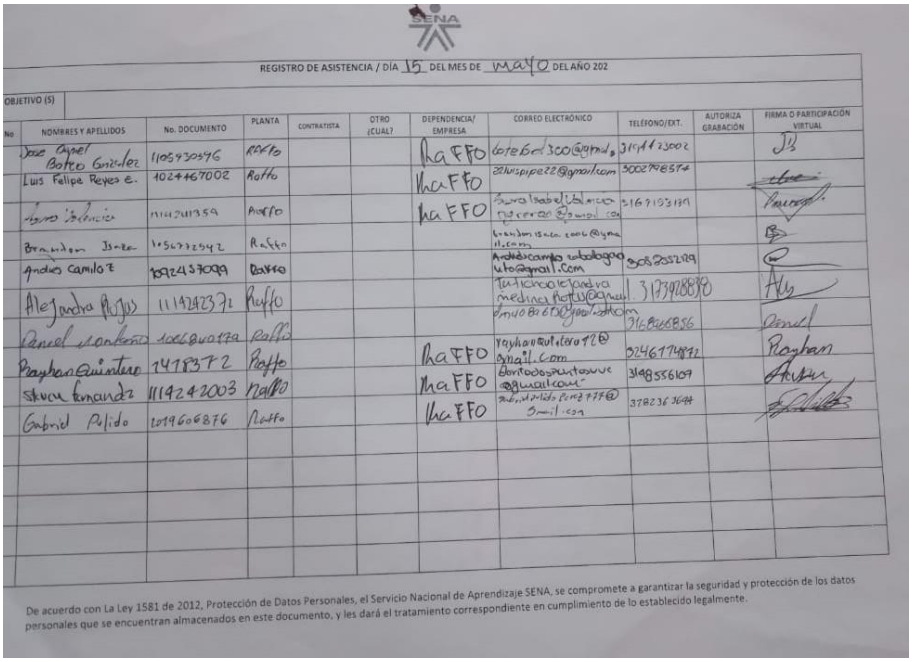
A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante en el mes mayo –Junio de 2024:

OBLIGACIONES CONTRACTUALES Y EVIDENCIAS:

A. impartir formación a aprendices en el programa de formación presencial y con apoyo de las plataformas dispuestas por la entidadsegún el procedimiento de ejecución de la formación.

IE HUMBERTO RAFFO
FECHA : 15 MAYO
RAP : Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto
FICHA:2916249





REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 15 DEL MES DE mayo DEL AÑO 202

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Jose Gabriel Botero Gutierrez	1105930546	Raffo			RaFFO	botero300@gmail.com	3164173002		
	Luis Felipe Reyes E.	1024467002	Raffo			RaFFO	2luispipe22@gmail.com	3002798574		
	[illegible]	[illegible]	Raffo			RaFFO	[illegible]	3167103139		
	Brandon Isaza	1056772542	Raffo				[illegible]			
	Andres Camilo T	1024437099	Raffo				Andrescampo.tecnologo.uto@gmail.com	3053055279		
	Alejandra Rojas	1114243772	Raffo				Tecnicoenfermedad [illegible]	3173988890		
	Daniel Monterrosa	1066870479	Raffo				[illegible]	3168668856		
	Rayhan Quintero	1047837?2	Raffo			RaFFO	rayhanquintero47@gmail.com	3246774872		
	Steven Fernandez	1114242003	Raffo			RaFFO	[illegible]	3148556109		
	Gabriel Polido	1049606876	Raffo			RaFFO	[illegible]	3782363644		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

IE NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR
FECHA : 16 MAYO
RAP : Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del produc
FICHA: 2916255



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 16 DEL MES DE mayo DEL AÑO 202

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Dagma Sofia Lopez Trujillo	1100042361				LNSP	[illegible]	3163697858		Sofia
	Dayana Rivas Ibargüen	1119242725				LNSP	[illegible]	3106031450		Dayana
	Samila Andrea Heras	1114261857				LNSP	[illegible]	3135961510		samila M.
	Laura Tatiana Londoño Trejo	1.112.311.094				LNSP	[illegible]	3105267037		Tatiana.
	Andrea Sofia Salazar Montaño	1116262805				LNSP	[illegible]	3175688346		Andrea
	Geraldine Lopez Vanegas	1114242242				LNSP	[illegible]	3107440858		
	Mariana Ordoñez	1.113.640.851				LNSP	[illegible]	3105165891		Mariana T.
	Maria del Mar Gallego Cardoba	1.114.549.187				LNSP	[illegible]	3219946214		Mar G..
	Mariajo Hernandez Llanos	1073518311				LNSP	[illegible]	3112021821		
	Laura Sofia Arboleda Martinez	1114243854				LNSP	[illegible]	3106821757		Laura
	Camila Lopez Londoño	1.113.641.902				LNSP	[illegible]	3208115403		Camila L.
	Nathaly Andrea Andrade Zabaleta	1.114.311.861				LNSP	[illegible]	3162047321		Nathaly A
	Ma del Mar Ocampo Rivera	1.112.048.641				LNSP	[illegible]	3155634970		Ma. Ocampo
	Sofia Valentina Trejos	1114.062.090				LNSP	[illegible]	3241877790		Sofia L.
	Maria Camila Garcia Sarmiento	1114002177				LNSP	[illegible]	3226629830		Maria Camila GS

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

IE: LA BUITRERA
FECHA : 17 MAYO
FICHA: 2916246
PROGRAMA: COCINA



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 17 DEL MES DE mayo DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CEL	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Karol Yineth Cano	1111GB0548	X			Buitrera				
	Hellen Rodriguez	1107063585	X			Buitrera				
	Samuel Arley Perez	1082730978	X			La Buitrera				
	Edwar [illegible]	[illegible]	X			La Buitrera				
	Luis Angel Lasso	93179946	X			La Buitrera				
	[illegible]	1060158235	X			Buitrera				
	Sharol Pachon	1112049276	X			Buitrera				
	Juan David [illegible]	[illegible]	X			Buitrera				
	Hellen Sofia	1112049651	X			La buitrera				
	Camilo Arroyave	1107647603	V			Buitrera				
	Jhon Deiby N	1112051914	X			Buitrera				

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V01

IE HUMBERTO RAFFO

FECHA : 20 MAYO

RAP : Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto

FICHA:2916249



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 20 DEL MES DE mayo DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S)

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	José Daniel Botero Torres	1105730346	Raffo			RaFFO	botero.1500@gmail.com	314 4123402		
	Cristian Felipe Arias C.	1024467002	Raffo			RaFFO	2211.juanpipe@gmail.com	3002798374		
	Brayan Valencia	2112240801	Raffo			RaFFO	Transportes@gmail.com	3167153139		
	Gabriel Pulido	1079606876	Raffo			RaFFO	Gmail.com	3782367894		
	Brandon Isaza	1054772492	Raffo			RaFFO				
	Camilo Zabala	1092457099	Raffo			RaFFO	@gmail.com			
	Tatiana Medina	1114242372	Raffo			RaFFO	@gmail.com	3173928858		
	Daniel Montero	1066840179	Raffo			RaFFO	@gmail.com	3168966858		
	Rayhan Quintero	1118372	Raffo			RaFFO	@gmail.com	324672 4872		
	Sirena Lamadrid	1114242003	Raffo			RaFFO	@gmail.com	3148556167		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V01

IE: ROZA ZARATE DE PEÑA

FICHA:2712243

FECHA : 21 MAYO

RAP: EJECUTAR EVENTOS

PROGRAMA: OPERACIÓN DE EVENTOS



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 21 DEL MES DE mayo DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Maria Angel Cavelie Meza	1109 [illegible]	X	—	—	Zarate	[illegible]	352 609 5564	—	
	[illegible]					Zarate	[illegible]	3156003		
	[illegible]	1116374459				Zarate	[illegible]	3148911361		
	[illegible]	1120444439								
	[illegible]	1142[illegible]				Zarate				
	[illegible]	[illegible]				Zarate				
	[illegible]	[illegible]				Zarate	[illegible]	3163807498		
	[illegible]	1063[illegible]				Zarate	[illegible]	3135106443		
	[illegible]	1109545556				Zarate		3107744472		
	[illegible]	1059968888				Zarate	[illegible]	3122750524		
	[illegible]					Zarate	[illegible]	3053635870		
	[illegible]	1110046192				Zarate	[illegible]	3124073359		
	[illegible]	1.109.191.249				Zarate	[illegible]	3172954769		
	[illegible]	1118744698				Zarate	[illegible]	3235960017		
	[illegible]	1061733614				Zarate	[illegible]	3216563363		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V01

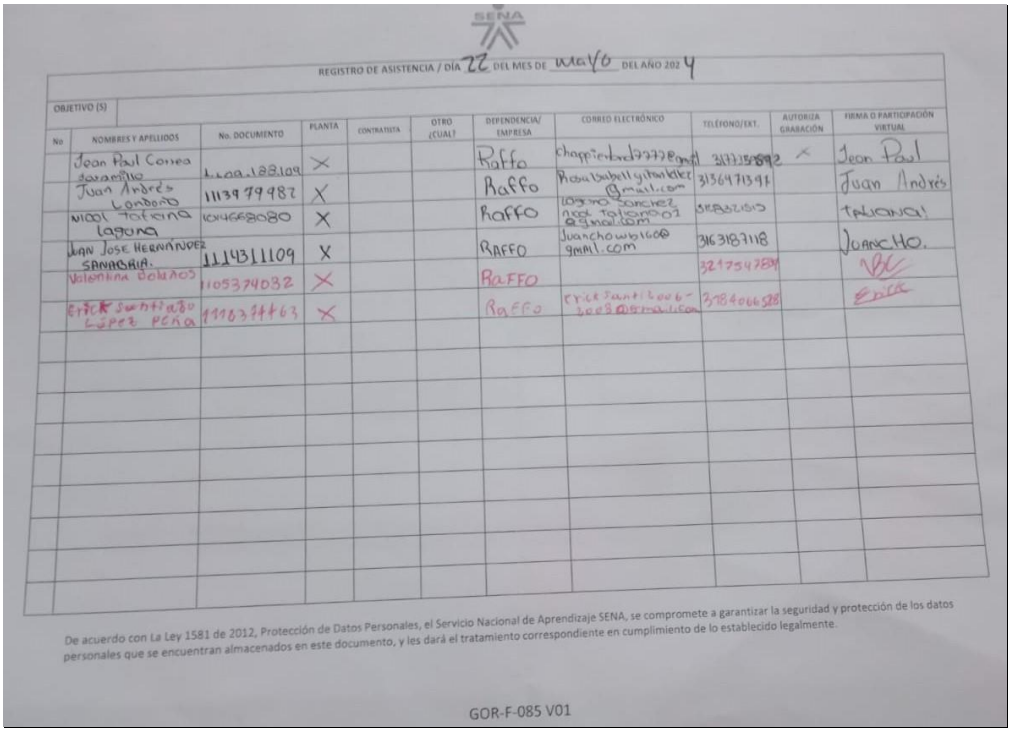
IE HUMBERTO RAFFO

FECHA : 22 MAYO

RAP : Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto

FICHA:2916249





SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 22 DEL MES DE mayo DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Jean Paul Correa Zapateiro	1.140.128.109	X			Raffo	chappiebrel7777@gmail	3177152892	X	Jean Paul
	Juan Andrés Londoño	1113979987	X			Raffo	Pabulabell yahoo.com	3136471391		Juan Andrés
	Nicol Tatiana Laguna	1044680880	X			Raffo	nicol tatiana07 @gmail.com	3183621513		tatiana
	Juan José Hernández Sanabria	1114311109	X			RAFFO	Juanchow1600 gmail.com	3163187118		Juancho.
	Valentina Dorado	1105374032	X			RAFFO		3217547834		VDC
	Erick Santiago López Peña	1118374463	X			RAFFO	erick santi2006 - 2008@outlook.com	3184066528		Erick

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V01

IE NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR

FECHA : 23 MAYO

RAP : Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto

FICHA: 2916255



.

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 23 DEL MES DE mayo DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S)

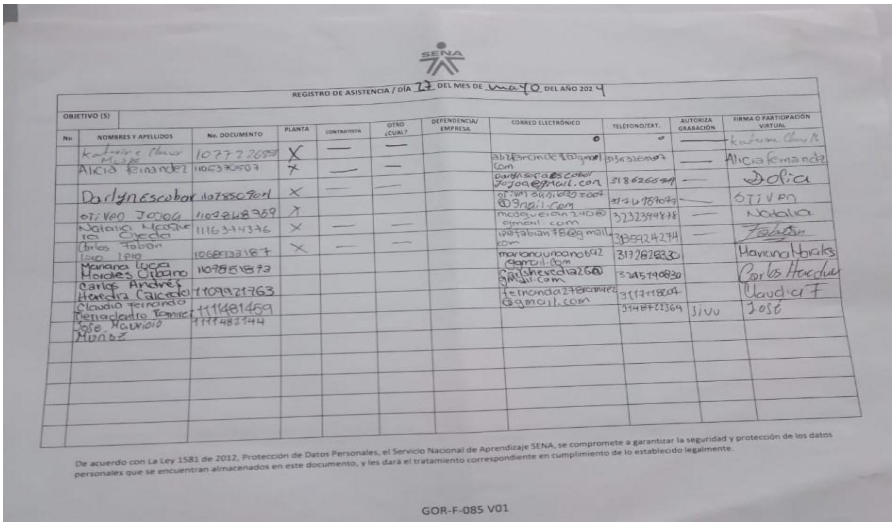
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Laura Sofia Arbelaez Martinez	1114213854	X	—	—	Palmeva	[illegible]	3161813574	—	[signature]
	Maria camila Giraldo Jaramillo	1110007177					[illegible]	3176629830		Maria Camila
	Laura Tatiana Londoño Trejo	1.114.311.694	X	—	—	IENSP	[illegible]	3185185941		Tatiana
	Daniela Lopez Londoño	1.113.647.902	X	—	—	I.E.N.S.P	[illegible]	3209415403	—	Daniela LL
	Maria Del Mar Ocampo Ruano	1.112.048.647	X	—	—	I E N S P	[illegible]	3155593870	—	[illegible]
	Helen y Yomara Osma Nules	1.114.312.040	X	—	—	I.E.N.S.P	[illegible]	3168299483	—	[illegible]
	Stefania Cuero Bluesso	1.114.883.458	X	—	—	I.E.N.S.P	[illegible]	3012845870	—	Stefania C
	Andrea Sofia Sabogal Montano	1116241895	X	—	—	I.E.N.S.P	[illegible]	3125559946	—	[illegible]
	Danna Sofia Lopez Trujillo	1110012361	X	—	—	I.E.N.S.P	[illegible]	3164693953	—	Sofia Lopez

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V01

IE HUMBERTO RAFFO
FECHA : 27 MAYO
RAP : preparar alimentos
FICHA:2713165





SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 27 DEL MES DE mayo DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S):

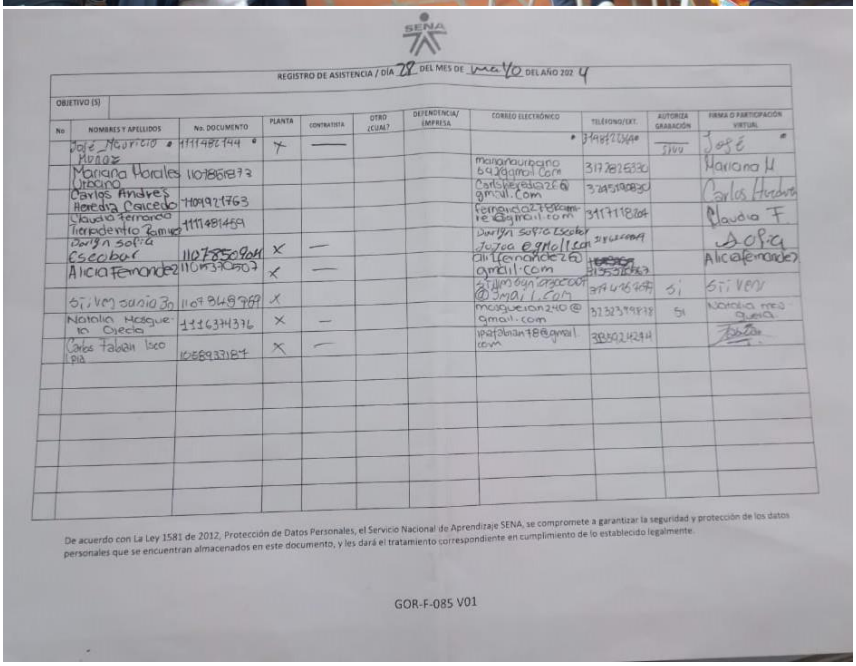
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	katherine Flower Mejia	1077726959	X	—	—				—	katherine Flower M.
	Alicia Fernandez	1062***503	X	—	—				—	Alicia Fernandez
	Darlyn escobar	1078560704	X	—	—				—	Dolia
	OTIVEO JOJOA	1082648369	X	—	—				—	STIVEN
	Natalia Alcaide Cuellar	1116374376	X	—	—				—	Natalia
	Carlos Fabian Lopez Lopez	1068733187	X	—	—				—	Fabian
	Mariana Lucia Morales Ciliano	1078516873								Mariana Morales
	Carlos Andres Heredia Calceto	1109921763								Carlos Heredia
	Claudia Fernanda Hernandez Ramirez	1114814559								Claudia F
	Jose Mauricio Munoz	1144483744								Jose

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V01

IE: ROZA ZARATE DE PEÑA
FICHA:2916256
FECHA : 28 MAYO
PROGRAMA: COCINA
RAP : Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto





SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 28 DEL MES DE mayo DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S)

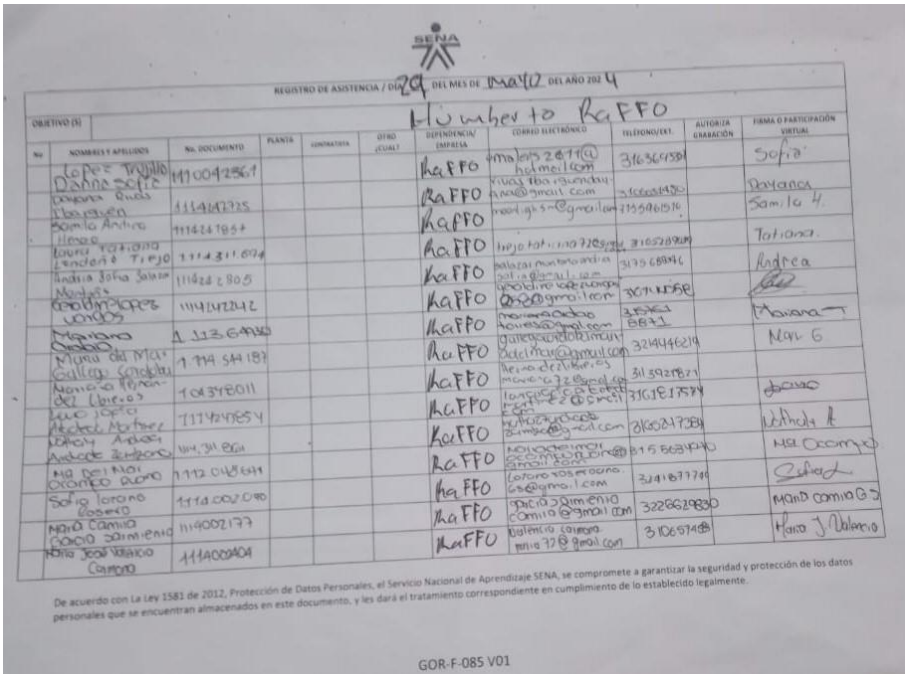
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	José Mauricio Muñoz	1111488144	X						SI	José
	Mariana Morales Urbano	1078868873					marianaurbano 642@gmail.com	3173875330		Mariana M
	Carlos Andres Heredia Caicedo	1049271763					carlosheredia26@gmail.com	3145190830		Carlos Heredia
	Claudia Fernanda Tierpedinto Gamez	1111481459					fernanda27tierpedinto@gmail.com	3117118264		Claudia F
	Daryn Sofia Escobar	1107850941	X	—			Daryn sofia escobar jazea@gmail.com	3146220849		Daryn Sofia Escobar
	Alicia Fernandez	1107370907	X	—			alifernandez26@gmail.com	[illegible]		Alicia Fernandez
	Sthiven Garzon	1107849769	X				sthivengarzon2000@gmail.com	3144767477	Si	Sthiven Garzon
	Natalia Hoguera Ojeda	1116374376	X	—			nataliaeron240@gmail.com	3232398838	Si	Natalia Hoguera Ojeda
	Carlos Fabian Isaza	1088933184	X	—			ipafabian188@gmail.com	3004214241		Carlos Isaza

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V01

IE HUMBERTO RAFFO
FECHA : 29 MAYO
RAP : Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto
FICHA:2916249





SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 29 DEL MES DE mayo DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Humberto Raffo

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Lopez Trujillo Danna Sofia	1110042561				RaFFO	[illegible] hotmail.com	3163675581		Sofia
	[illegible]	1114147725				RaFFO	[illegible]	[illegible]		Dayanca
	Samila Antho [illegible]	1114247857				RaFFO	[illegible]	[illegible]		Samila H.
	Laura Tatiana Londoño Trejo	1114311674				RaFFO	trejo tat[illegible]	3105289[illegible]		Tatiana.
	Andrea Sofia Salazar	1114282805				RaFFO	salazarmontoyandrea [illegible]	3175688976		Andrea
	Mayra [illegible]	1114142242				RaFFO	[illegible]	3017[illegible]		
	Mariana Cadavid	1.113.649.[illegible]				RaFFO	[illegible]	3[illegible] 8871		Mariana
	Maria del Mar Gallego Gonzalez	1.114.544.187				RaFFO	gallegogonzalezdelmar[illegible]	3214446214		Mar G
	Nomelia Yohana del Llano [illegible]	1.043.980.011				RaFFO	[illegible]	3139218871		
	Luis Jose Acosta Martinez	1117426554				RaFFO	[illegible]	3101818784		
	Yohan Andres Arcade Zamora	1114.341.[illegible]				RaFFO	[illegible]	3165217384		
	Ma del Mar Ocampo Acero	1112.048.[illegible]				RaFFO	[illegible]	3[illegible]		Mar Ocampo
	Sofia Lorano Bedoya	1113.002.[illegible]				RaFFO	Lorano[illegible] [illegible]	3241877[illegible]		Sofia
	Mario Camilo Garcia Jaimenio	1114002177				RaFFO	garciajaimenio camilo@gmail.com	3226629830		Mario Camilo G.
	Maria Jose Valencia Campos	1114000404				RaFFO	Valencia [illegible] maria[illegible]	3106574[illegible]		Maria J. Valencia

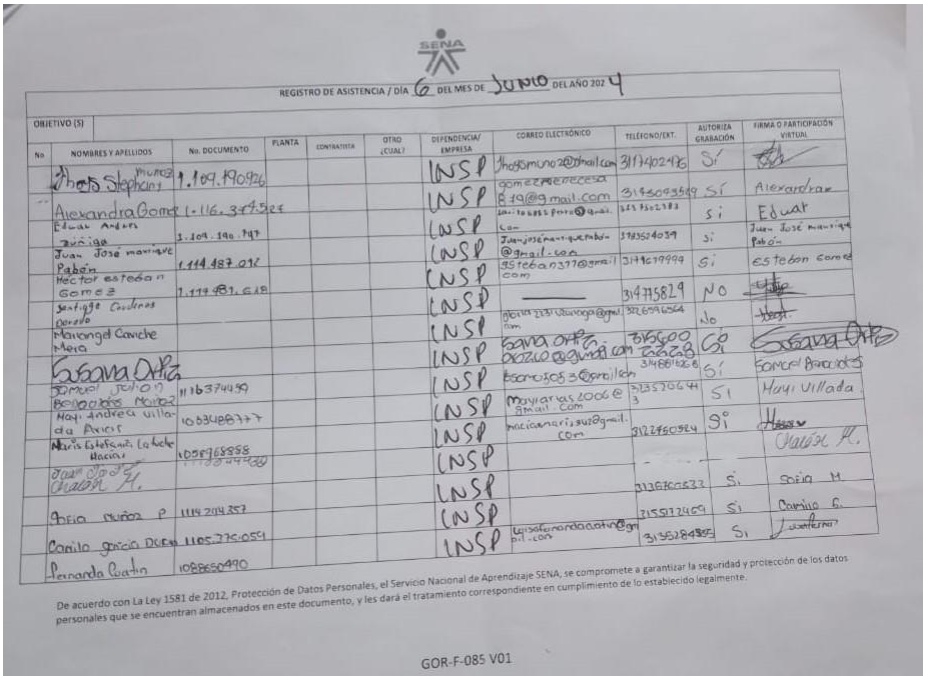
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V01

IE NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR
FECHA : 6 JUNIO
RAP : Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto
FICHA: 2916255



6



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 6 DEL MES DE Junio DE AÑO 2024

OBJETIVO (S)

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Thais Stephany Munoz	1.109.490926				INSP	thaismuno2@hotmail.com	3117402476	Sí	
	Alexandra Gomez	1.116.374525				INSP	gomezalexandra19@gmail.com	3145093549	Sí	Alexandra
	Edwar Andres Zuñiga	1.109.190.797				INSP	[illegible]	323 [illegible]	si	Edwar
	Juan José marinez Pabón	1.114.487.017				INSP	Juanjosémartinezpabón@gmail.com	3193524039	si	Juan José Martinez Pabón
	Hector esteban Gomez	1.114.881.618				INSP	95esteban377@gmail.com	3147619999	Si	Esteban Gomez
	Santiago Cardenas posada					INSP	———	3147758219	NO	
	Marangel Caviche Mora					INSP	[illegible]	3126596564	No	
	Susana Ortiz					INSP	Susana Ortiz [illegible]	3185600 [illegible]	Sí	Susana Ortiz
	Samuel Bermudez Montes	1116374459				INSP	[illegible]	3148816268	Sí	Samuel Bermudez
	Mayi Andrea Villada Arias	1039488777				INSP	Mayiarias2006@gmail.com	3135706741	Si	Mayi Villada
	Maria Estefania Lalveche Hacia	1058768888				INSP	mariaestefania.lalveche@gmail.com	3122750924	Si	
	Juan Jose Chaves A.	[illegible]				INSP		-	-	Chaves A.
	Sofia Muñoz P	1114214257				INSP		3136706533	Si	Sofia M
	Camilo garcia DUEÑAS	1105.775.054				INSP		3155124659	Si	Camilo G.
	Fernanda Castro	1088650490				INSP	fernandacastro@gmail.com	3135284385	Si	Fernanda

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V01

IE: LA BUITRERA

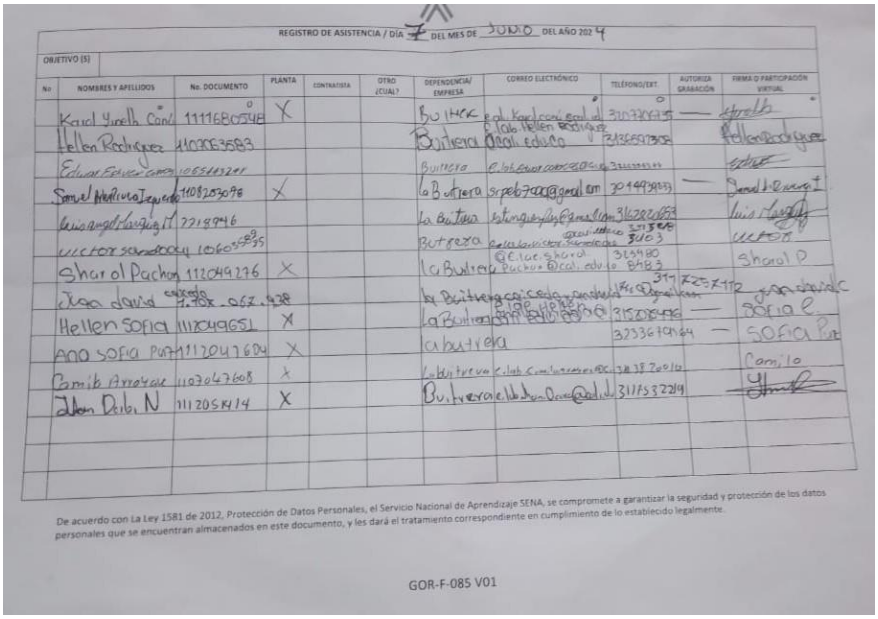
FECHA : 7 JUNIO

FICHA: 2916256

PROGRAMA: COCINA

RAP : Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto





REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 7 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Karol Yurella Cano	1111680546	X			Buitrera				
	Helen Rodriguez	1103835883				Buitrera				
	Eduar Esteban Cano	1085483201				Buitrera				
	Samuel Medina Izquierdo	1108253078	X			La Buitrera				
	Luis Angel Zuñiga	7718946				La Buitrera				
	Victor Sandoval	1060				Buitrera				
	Sharol Pacho	1112049276	X			La Buitrera				
	Juan david					La Buitrera				
	Hellen Sofia	1112049651	X			La Buitrera				
	Ana Sofia Pa	1112047604	X			La buitrera				
	Camilo Arroyave	1107047608	X			La Buitrera				
	Juan David N	1112054114	X			Buitrera				

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V01

IE: ROZA ZARATE DE PEÑA

FICHA:2916256
FECHA : 11 JUNIO
PROGRAMA: COCINA
RAP : Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 11 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2024

ASISTENCIA 101

APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
[illegible] Trujillo	94398108	X			Zarate	[illegible] Yahoo.com.mx	3148894034	✓	[signature]
[illegible] ruzillo	1107944348	X			Zarate	mariapatty150888 @gmail.com	3137316018	✓	Mariana Trujillo
[illegible]	1065305507	X			Zarate	[illegible] gmail.com	3135328585	✓	Alicia Fernandez
[illegible]	1111481459	X			Zarate	[illegible] @gmail.com	3117718824	✓	Claudia T.
[illegible]	1077226838	X			Zarate	[illegible] @gmail.com	3223322220	✓	Katherine Chaux Munoz
[illegible]	1116374376	X			Zarate	[illegible] gmail.com	3232394978	✓	Natalia Mendieta Ojeda
[illegible]	1098648959	X			Zarate	[illegible] gmail.com	3174670417	✓	Stiven
[illegible]	1058933187	X			Zarate	[illegible] @gmail.com	3159242744	—	Fabian
[illegible]	1103373230	X			Zarate	[illegible] SUV@gmail.com	3037999549	✓	Andres
[illegible]	1091891149	X			Zarate	[illegible] @gmail.com	3142505404	✓	Julio Mosquera
Cesar [illegible] Jose Munoz	1066350032 1111.481144	X X			Zarate	[illegible] -com	3128107429	✓	Cesar
							3148912368	✓	[signature]

[illegible] La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos e se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V01

IE: ROZA ZARATE DE PEÑA

FICHA:2712243
FECHA : 11 junio
RAP: EJECUTAR EVENTOS
PROGRAMA: OPERACIÓN DE EVENTOS



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 11 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S):

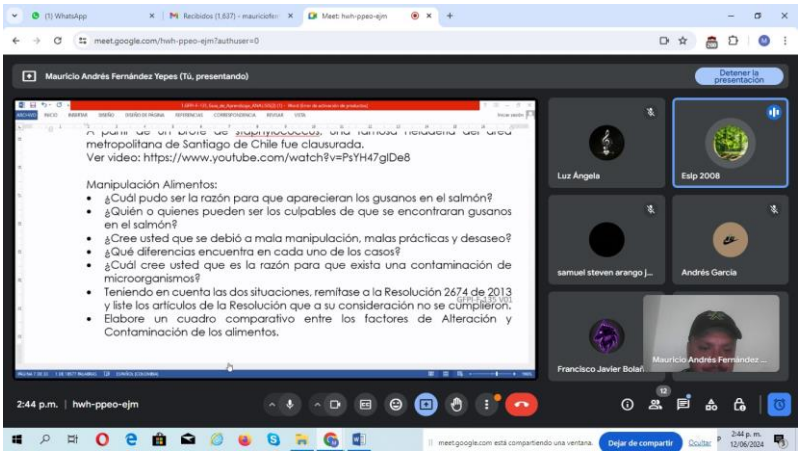
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	José [illegible] Muñoz	[illegible]	X	—		ZGente	[illegible]	[illegible]	SIUU	José
	Mariana Morales Urbano	1038618873				zarate	marianaurbano 64@gmail.com	3178215330		Mariana M.
	Carlos Andres Acevedo Caicedo	1109271763				zarate	Carlsperedia26@gmail.com	3215190830		Carlos Hurtado
	Claudia Fernanda Tiapdemitio Ramos	1111481459				Zarate	fernandez27@gmail.com	3117718204		Claudia F.
	Dayan sofia Escobar	1107850904	X	—		Zarate	Dayan sofia Escobar JoJoa egmail.com	3126		Dayan Sofia
	Alicia Fernandez	1107370902	X	—		zarate	Alifernandez26@gmail.com	[illegible]		Alicia Fernandez
	Stiven Garcia Zapata	1107869769	X			zarate	[illegible] @gmail.com	3144264[illegible]	Si	Stiven
	Natalia Mesquera Oyeda	1116374376	X	—		Zarate	mesqueran240@gmail.com	3232398738	Si	Natalia Mesquera.
	Carlos Fabian Isaza	1058933187	X	—		Zarate	ipatabian78@gmail.com	3205214214		[illegible]

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V01

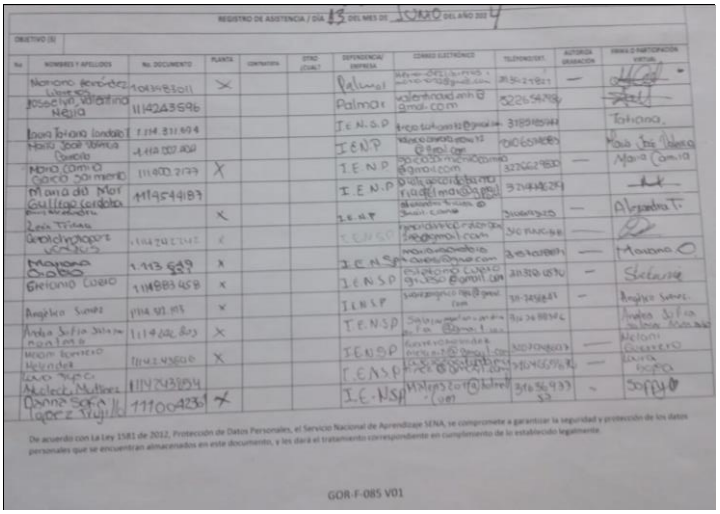
IE HUMBERTO RAFFO

FECHA : 12 JUNIO
RAP : Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto
FICHA:2916249



IE NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR
FECHA : 13 JUNIO
RAP : Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto
FICHA: 2916255





REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 13 DEL MES DE MAYO DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S):

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Mariana Hernández Lizarazo	1003485011	X			Palmira			—	
	Joseph Valentina Neiza	1142435696				Palmira				
	Laura Tatiana Londoño	1.114.831.604				I.E.N.S.P				Tatiana.
	María José Ospina Duque	1.112.037.401				IENP				María José Ospina
	María Camila Cano Palomino	1114003177	X			I.E.N.P			—	María Camila
	María del Mar Gallego Londoño	1114544187				I.E.N.P				
	Reis Tirado		X			I.E.N.P			—	Alejandra T.
	Geraldine Lopez Usuga	1.114.742.142	X			I.E.N.S.P			—	
	Mariana Osorio	1.113.649.227	X			I.E.N.S.P			—	Mariana O.
	Antonio Cano	1.114.883.458	X			I.E.N.S.P			—	Stefanny
	Angélica Suarez	1114.921.915	X			I.E.N.S.P			—	Angélica Suarez.
	Andrea Sofía Jaramillo Montoya	1.114.842.803	X			T.E.N.S.P				Andrea Sofía
	Melani Echeverri Hernández	1114143800	X			I.E.N.S.P			—	Melani Echeverri
	Luz Yesenia Muñoz Lopez	1114743854				I.E.N.S.P			—	Luz Yesenia
	Donna Sofía Muñoz Lopez	1110042350	X			I.E.N.S.P			—	Sofía

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente

GDR-F-085 V01

B. Asistir y participar en reuniones, y encuentros de los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios conformados por programa y/o conjunto de programas y/o redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, la elaboración de planeaciones pedagógicas, el instrumento de evaluación, material de apoyo, y demás ítems necesarios para la planeación y ejecución de la formación profesional integral de acuerdo con los lineamientos institucionales.

FECHA : 31 mayo
EVENTO DE CONVIVENCIA CAB



D. Realizar seguimiento de la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados de acuerdo con los lineamientos establecidos

REGISTRO DE SEGUIMENTO A ETAPA PRODUCTIVA		
FECHA DE ELABORACIÓN: 30/05/2024		
PROGRAMA: TÉCNICO EN COCINA		
NUMERO DE FICHA: 2713165		
INSTRUCTOR: MAURICIO ANDRES FERNANDEZ		
FASE DEL PROYECTO	PLANEACIÓN: EJECUCIÓN:X EVALUACIÓN:	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	Humberto raffo	
FECHA DE INICIO DE ETAPA PRODUCTIVA	INICIO	FINALIZACION
	01/03/2022	30/11/2024
NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ	**ACTIVIDAD** (Descripción de la actividad concertada en el F-023)	**AVANCE DE CUMPLIMIENTO**
BRIGITH VIDAL RAMIREZ	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023

CHRISTOPHER ANDREY SOLARTE BELTRAN	PRESENTACION AVANCESY EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
DAVI FABIAN CONDA CARRASQUILLA	PRESENTACION AVANCESY EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
DIEGO FERNANDO CHACON TAMAYO	PRESENTACION AVANCESY EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
GABRIEL PULIDO PEREZ	PRESENTACION AVANCESY EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
HEISSY JASMIN ROMERO RIASCOS	PRESENTACION AVANCESY EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
IZYZHARICK ROSERO LEON	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
JOHAN ESTIVEN BURBANO FERNANDEZ	PRESENTACION AVANCESY EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
JOSE DANIEL BOTERO GONZALEZ	PRESENTACION AVANCESY EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
KAREN GABRIELA PEREZ GONZALEZ	PRESENTACION AVANCESY EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
KEVIN ANDRES ORDOÑEZ GARCES	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
LAURA ISABEL VALENCIA TIGREROS	PRESENTACION AVANCESY EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
LAURA ISABELA MARÍN REY	PRESENTACION AVANCESY EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
LEIDY JULIETH BUCHELI VALVERDE	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023

REGISTRO DE SEGUIMENTO A ETAPA PRODUCTIVA		
FECHA DE ELABORACIÓN: 30/05/2024		
PROGRAMA: TÉCNICO EN OPERACIÓN EVENTOS		
NUMERO DE FICHA: 2712243		
INSTRUCTOR: MAURICIO ANDRES FERNANDEZ		
FASE DEL PROYECTO	PLANEACIÓN: EJECUCIÓN:X EVALUACIÓN:	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	IE. ROSA ZARATE DE PEÑA	
FECHA DE INICIO DE ETAPA PRODUCTIVA	INICIO	FINALIZACION
	01/08/2022	30/11/2024
NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ	**ACTIVIDAD** (Descripción de la actividad concertada en el F-023)	**AVANCE DE CUMPLIMIENTO**
ANA CATALINA VELASCO RAMÍREZ	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
ANGELA SURDERY OSPINA VALENCIA	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023

ANGIE MARLEN	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
CARLA ALEXANDRA BERRIO GUTIERREZ	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
CHRISTIAN DAVID HOYOS CHANCHI	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
DANA LUCIA CHILITO HOYOS	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
DANIELA ARTURO MINERVINE	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
DAYANA QUINTERO MORENO	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
GISEL XIOMARA VELASCO LOZADA	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
JHOAN IDELVER	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
JHON ANDERSON SOLANO HOLGUIN	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
JUAN CAMILO ZUÑIGA PECHENE	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
JUAN SEBASTIAN AGREDO ORTIZ	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
LAURA GISSEL ORTIZ GOMEZ	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
LAURA NICOLLE	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023
MICHEL ANDREA URBANO GUEVARA	PRESENTACION AVANCES Y EXPOSICION	Cumplió con las actividades planteadas de acuerdo al formato 023

OBLIGACION # 5. Registrar mensualmente las actividades en las plataformas establecidas por la entidad para el Procedimiento de la Ejecución de la Formación Profesional Integral, verificado mediante la gestión del portafolio de evidencias del instructor



OBLIGACION # 6. Generar estrategias que permitan la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso, dejando evidencia de la implementación y resultados obtenidos.

IE: LA BUITRERA
FECHA : 7 JUNIO
FICHA: 2916246
PROGRAMA: COCINA
Actividad: TALLER VALORES



L. Gestionar certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO”.



Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

MAURICIO ANDRES FERNANDEZ YEPES

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 94475277

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL BASICO

Código: 240201056 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en GUADALAJARA DE BUGA. A los veintiuno (21) días del mes de Noviembre de dos mil veintidos (2022)

Firmado Digitalmente por

1465189 - 21/11/2022
No Y FECHA REGISTRO

DIEGO FERNANDO BOLAÑOS BUSTOS
Subdirector (E) CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA
REGIONAL VALLE

Vigencia:
hasta el 21 de Noviembre de 2025

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número

OBLIGACION # 13. Valorar los resultados de aprendizajes de los aprendices en formación, según la planeación pedagógica de los programas de formación asignados.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MAURICIO ANDRES FERNANDEZ YEPES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

FECHA INICIAL: 01/06/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2916255 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

01 COMPRENDER INFORMACIÓN BÁSICA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS ACERCA DE SÍ MISMO, DE LAS PERSONAS Y DE SU CONTEXTO INMEDIATO EN REALIDADES PRESENTES E HISTORIAS DE VIDA.

02 DESCRIBIR A NIVEL BÁSICO, DE FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS PERSONAS, SITUACIONES Y LUGARES DE ACUERDO CON SUS COSTUMBRES Y EXPERIENCIAS DE VIDA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.

2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.

3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.

4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN

5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2713165 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

01 COMPRENDER INFORMACIÓN BÁSICA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS ACERCA DE SÍ MISMO, DE LAS PERSONAS Y DE SU CONTEXTO INMEDIATO EN REALIDADES PRESENTES E HISTORIAS DE VIDA.

02 DESCRIBIR A NIVEL BÁSICO, DE FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS PERSONAS, SITUACIONES Y LUGARES DE ACUERDO CON SUS COSTUMBRES Y EXPERIENCIAS DE VIDA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.

2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.

3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.

4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN

5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2916256 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

01 COMPRENDER INFORMACIÓN BÁSICA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS ACERCA DE SÍ MISMO, DE LAS PERSONAS Y DE SU CONTEXTO INMEDIATO EN REALIDADES PRESENTES E HISTORIAS DE VIDA.

02 DESCRIBIR A NIVEL BÁSICO, DE FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS PERSONAS, SITUACIONES Y LUGARES DE ACUERDO CON SUS COSTUMBRES Y EXPERIENCIAS DE VIDA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.

2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.

3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.

4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN

5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2916249 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

01 COMPRENDER INFORMACIÓN BÁSICA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS ACERCA DE SÍ MISMO, DE LAS PERSONAS Y DE SU CONTEXTO INMEDIATO EN REALIDADES PRESENTES E HISTORIAS DE VIDA.

02 DESCRIBIR A NIVEL BÁSICO, DE FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS PERSONAS, SITUACIONES Y LUGARES DE ACUERDO CON SUS COSTUMBRES Y EXPERIENCIAS DE VIDA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.

2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.

3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.

4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN

5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2916246 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

01 COMPRENDER INFORMACIÓN BÁSICA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS ACERCA DE SÍ MISMO, DE LAS PERSONAS Y DE SU CONTEXTO INMEDIATO EN REALIDADES PRESENTES E HISTORIAS DE VIDA.

02 DESCRIBIR A NIVEL BÁSICO, DE FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS PERSONAS, SITUACIONES Y LUGARES DE ACUERDO CON SUS COSTUMBRES Y EXPERIENCIAS DE VIDA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.

2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.

3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.

4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN

5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2712243 - OPERACIÓN DE EVENTOS

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ATENDER USUARIOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE SERVICIO. (EQUIVALE A LA NORMA NTS 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ATENDER Y REGISTRAR LAS SUGERENCIAS Y RECLAMACIONES REFERIDAS CON LA ATENCIÓN DE USUARIOS SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

FACILITAR INFORMACIÓN TURÍSTICA Y LOCAL DE ACUERDO A LOS NECESIDADES DEL USUARIO

MANEJAR LOS FORMATOS REQUERIDOS PARA LOS DIFERENTES REPORTES, DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE LA

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ORGANIZAR EVENTOS DE ACUERDO AL PORTAFOLIO DE SERVICIOS Y AL ESTUDIO DE MERCADO.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROCESAR LA INFORMACIÓN RECOLECTADA DE ACUERDO CON LOS MANUALES DE MANEJOS DE INFORMACIÓN.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EMPLEAR EL PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS MANUALES DE MANEJO DE INFORMACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. (EQUIVALE A LA NORMA NTS 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

SELECCIONAR EQUIPOS Y ELEMENTOS DE ACUERDO A LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR, Y SE UTILIZA CUMPLIENDO NORMAS TÉCNICAS DE SEGURIDAD Y MANTENIMIENTO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: MAURICIO ANDRES FERNANDEZ YEPES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA